



System HACCP w piekarni i cukierni w świetle wymagań ISO 22000:2018.

Numer usługi 2023/10/03/156685/1985866

9 600,00 PLN brutto

9 600,00 PLN netto

200,00 PLN brutto/h

200,00 PLN netto/h

CDJ SPÓŁKA Z
OGRANICZONĄ
ODPOWIEDZIALNOŚĆ
CIA



📍 Poznań / stacjonarna

🏠 Usługa szkoleniowa

🕒 48 h

📅 20.01.2025 do 25.01.2025

Informacje podstawowe

Kategoria	Biznes / Zarządzanie przedsiębiorstwem
Sposób dofinansowania	wsparcie dla pracodawców i ich pracowników
Grupa docelowa usługi	Szkolenie dla Pracowników odpowiedzialnych za bezpieczeństwo Żywności. Szkolenie dla przedsiębiorców i pracowników przedsiębiorstw. Jest idealne dla osób zarządzających, technologów i pracowników produkcji, którzy pragną podnieść jakość i bezpieczeństwo swoich produktów.
Minimalna liczba uczestników	4
Maksymalna liczba uczestników	15
Data zakończenia rekrutacji	13-01-2025
Forma prowadzenia usługi	stacjonarna
Liczba godzin usługi	48
Podstawa uzyskania wpisu do BUR	Certyfikat systemu zarządzania jakością wg. ISO 9001:2015 (PN-EN ISO 9001:2015) - w zakresie usług szkoleniowych

Cel

Cel edukacyjny

Szkolenie ma na celu przedstawienie wymagań i kierunków ewaluacji systemu zarządzania bezpieczeństwem żywnościowego Codex Alimentarius CXC 1-1969 rev. 2022 (wydanie 2023) oraz uregulowań normy ISO 22000:2018.

Efekty uczenia się oraz kryteria weryfikacji ich osiągnięcia i Metody walidacji

Efekty uczenia się	Kryteria weryfikacji	Metoda walidacji
Uczestnik uruchamia proces analizy ryzyka zagrożeń bezpieczeństwa żywności	omawia zasady analizy	Debata swobodna
	charakteryzuje zagrożenia biologiczne, fizyczne, chemiczne i mikrobiologiczne	Wywiad swobodny
Uczestnik określa i tworzy standardy operacyjne HACCP, niezbędne do pracy własnej i innych	projektuje instrukcje higieny stanowiska	Prezentacja
ocenia stan zabezpieczeń DDD	przeprowadza próbne audyty wewnętrzne	Wywiad swobodny
uruchamia proces auditu wewnętrznego	Charakteryzuje obszary i techniki audytowe	Debata swobodna

Kwalifikacje

Kompetencje

Usługa prowadzi do nabycia kompetencji.

Warunki uznania kompetencji

Pytanie 1. Czy dokument potwierdzający uzyskanie kompetencji zawiera opis efektów uczenia się?

Zaświadczenie o ukończeniu szkolenia zawiera opis efektów uczenia się w kategorii Wiedza, umiejętności oraz postawy społeczne.

Pytanie 2. Czy dokument potwierdza, że walidacja została przeprowadzona w oparciu o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria ich weryfikacji?

Zaświadczenie o ukończeniu szkolenia potwierdzi, że walidacja została przeprowadzona o zdefiniowane w efektach uczenia się kryteria weryfikacji.

Pytanie 3. Czy dokument potwierdza zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielanie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji?

Zaświadczenie o ukończeniu szkolenia potwierdzi zastosowanie rozwiązań zapewniających rozdzielanie procesów kształcenia i szkolenia od walidacji, będzie to test jednokrotnego lub wielokrotnego wyboru.

Program

Szkolenie to obejmuje kompleksowe podejście do systemu HACCP w piekarni i cukierni, oparte na normach ISO 22000:2018. Jest idealne dla osób zarządzających, technologów i pracowników produkcji, którzy pragną podnieść jakość i bezpieczeństwo swoich produktów

Szkolenie prowadzone jest w godzinach dydaktycznych (1 godzina = 45 minut).

łączna liczba dni - 6

Rozpoczynamy od przywitania i przedstawienia uczestników i prowadzącego. Omawiamy program każdego dnia. Szkolenie składa się z części teoretycznej (wykład prezentacja multimedialna oraz materiały drukowane) oraz część praktyczna, w której ćwiczymy pisanie procedur oraz audyty wewnętrzne. Podczas szkolenia przewidziane są przerwy ujęte w harmonogramie, dostosowane będą do tempa pracy uczestników szkolenia oraz ich potrzeb.

Przerwy wliczają się w czas szkolenia.

Walidacja szkolenia jest przeprowadzona przez osobę inną od prowadzącego.

Dzień 1: Wprowadzenie do Systemu HACCP i ISO 22000:2018

9:00 - 9:45 - Wprowadzenie do ISO 22000:2018 i HACCP

- Podstawy systemów zarządzania bezpieczeństwem żywności
- Znaczenie HACCP i jego połączenie z normą ISO 22000

9:45 - 10:30 - Podstawowe pojęcia związane z bezpieczeństwem żywności

- Definicje i kluczowe terminy, takie jak zagrożenia biologiczne, chemiczne, fizyczne
- Podstawowe różnice między HACCP a innymi systemami zarządzania

10:30 - 11:15 - Przegląd wymagań ISO 22000:2018

- Główne elementy normy ISO 22000
- Cele i korzyści płynące z wdrożenia systemu

11:15 - 11:30 - Przerwa kawowa

11:30 - 12:15 - Zasady HACCP - krok po kroku

- 7 zasad HACCP: zasady i ich zastosowanie w praktyce

12:15 - 13:00 - Wprowadzenie do analizy zagrożeń

- Identyfikacja potencjalnych zagrożeń w piekarni i cukierni
- Przykłady zagrożeń biologicznych, chemicznych i fizycznych

13:00 - 13:45 - Role i odpowiedzialności w HACCP

- Kluczowe role w procesie wdrażania HACCP
- Znaczenie szkoleń i zaangażowania pracowników

13:45 - 14:30 - Tworzenie zespołu HACCP

- Skład zespołu i ich obowiązki
- Rola lidera HACCP

14:30 - 15:00 - Podsumowanie i dyskusja

- Omówienie kluczowych zagadnień z dnia pierwszego
 - Sesja pytań i odpowiedzi
-

Dzień 2: Analiza Zagrożeń i Krytyczne Punkty Kontroli (CCP)

9:00 - 9:45 - Identyfikacja zagrożeń w piekarni i cukierni

- Typowe zagrożenia w produkcji pieczywa i wyrobów cukierniczych

9:45 - 10:30 - Ocena ryzyka i jego znaczenie w HACCP

- Metody oceny ryzyka i priorytetyzacja zagrożeń

10:30 - 11:15 - Wyznaczanie Krytycznych Punktów Kontroli (CCP)

- Co to są CCP i jak je zidentyfikować?
- Przykłady CCP w piekarni i cukierni

11:15 - 11:30 - Przerwa kawowa

11:30 - 12:15 - Stosowanie działań korygujących

- Przykłady działań korygujących w praktyce
- Postępowanie w przypadku przekroczenia krytycznych limitów

12:15 - 13:00 - Dokumentowanie procesu HACCP

- Jak prowadzić dokumentację HACCP?
- Wymogi dokumentacyjne według ISO 22000

13:00 - 13:45 - Znaczenie monitorowania CCP

- Metody monitorowania i częstotliwość kontroli CCP

13:45 - 14:30 - Przykłady krytycznych punktów kontroli w piekarni i cukierni

- Case study: jak identyfikować i zarządzać CCP w produkcji

14:30 - 15:00 - Podsumowanie i dyskusja

- Omówienie kluczowych zagadnień z dnia drugiego
 - Sesja pytań i odpowiedzi
-

Dzień 3: Wymogi Prawne i Zarządzanie Dokumentacją

9:00 - 9:45 - Wymogi prawne dotyczące bezpieczeństwa żywności

- Przegląd przepisów prawa dotyczących piekarni i cukierni

9:45 - 10:30 - Zgodność z normami i certyfikacja

- Proces certyfikacji HACCP i ISO 22000

10:30 - 11:15 - Zarządzanie dokumentacją HACCP

- Rodzaje dokumentacji i sposoby jej prowadzenia

11:15 - 11:30 - Przerwa kawowa

11:30 - 12:15 - Tworzenie planu HACCP

- Krok po kroku: jak stworzyć plan HACCP dla piekarni i cukierni?

12:15 - 13:00 - System nadzoru i raportowanie

- Monitorowanie zgodności z HACCP i ISO 22000

13:00 - 13:45 - Przeglądy i audyty wewnętrzne

- Jak przeprowadzać przeglądy i audyty wewnętrzne systemu HACCP?

13:45 - 14:30 - Zarządzanie incydentami związanymi z bezpieczeństwem żywności

- Postępowanie w przypadku incydentów i wycofywania produktów

14:30 - 15:00 - Podsumowanie i dyskusja

- Omówienie kluczowych zagadnień z dnia trzeciego
 - Sesja pytań i odpowiedzi
-

Dzień 4: Praktyczne Wdrażanie HACCP w Piekarni i Cukierni

9:00 - 9:45 - Wdrażanie systemu HACCP: krok po kroku

- Proces wdrażania HACCP w małej piekarni/cukierni

9:45 - 10:30 - Adaptacja HACCP do specyfiki piekarni i cukierni

- Dostosowywanie procedur do różnych typów produkcji

10:30 - 11:15 - Przykłady wdrożeń HACCP w branży piekarskiej

- Analiza przypadków: sukcesy i wyzwania w branży

11:15 - 11:30 - Przerwa kawowa

11:30 - 12:15 - Kultura bezpieczeństwa żywności w miejscu pracy

- Jak budować świadomość HACCP wśród pracowników?

12:15 - 13:00 - Szkolenie pracowników i motywacja do przestrzegania zasad HACCP

- Metody efektywnego szkolenia personelu

13:00 - 13:45 - Współpraca zespołowa w zarządzaniu HACCP

- Znaczenie komunikacji i współpracy w zespole HACCP

13:45 - 14:30 - Zarządzanie zmianami w procesie produkcji

- Jak skutecznie wprowadzać zmiany w systemie HACCP?

14:30 - 15:00 - Podsumowanie i dyskusja

- Omówienie kluczowych zagadnień z dnia czwartego
 - Sesja pytań i odpowiedzi
-

Dzień 5: Monitorowanie, Weryfikacja i Audyt HACCP

9:00 - 9:45 - Monitorowanie systemu HACCP: Kluczowe aspekty

- Przykłady technik monitorowania w piekarni i cukierni

9:45 - 10:30 - Metody weryfikacji zgodności systemu HACCP

- Rola weryfikacji w zapewnieniu bezpieczeństwa żywności

10:30 - 11:15 - Przeprowadzanie audytów HACCP

- Jak przygotować się do audytu wewnętrznego i zewnętrznego?

11:15 - 11:30 - Przerwa kawowa

11:30 - 12:15 - Narzędzia wspierające monitorowanie i weryfikację HACCP

- Przykłady narzędzi i technologii wspomagających kontrolę

12:15 - 13:00 - Ocena skuteczności działań korygujących

- Jak sprawdzić, czy działania korygujące były skuteczne?

13:00 - 13:45 - Zarządzanie niezgodnościami w systemie HACCP

- Identyfikacja, analiza i rozwiązywanie niezgodności
- Kroki do podjęcia w przypadku wykrycia niezgodności

13:45 - 14:30 - Przykłady z audytów w piekarni i cukierni

- Analiza przypadków: sukcesy i wyzwania podczas audytów

14:30 - 15:00 - Podsumowanie i dyskusja

- Omówienie kluczowych zagadnień z dnia piątego
- Sesja pytań i odpowiedzi

Dzień 6: Ciągłe Doskonalenie i Długoterminowe Zarządzanie HACCP

9:00 - 9:45 - Ciągłe doskonalenie w systemie HACCP

- Wdrażanie filozofii ciągłego doskonalenia (PDCA - Plan-Do-Check-Act)
- Znaczenie regularnych przeglądów i ulepszeń w procesach

9:45 - 10:30 - Zarządzanie zmianami w procesie produkcji

- Jak radzić sobie z dynamicznymi zmianami w branży piekarniczej i cukierniczej?
- Dostosowanie HACCP do nowych technologii i przepisów

10:30 - 11:15 - Rola zarządzania zasobami ludzkimi w utrzymaniu HACCP

- Motywowanie zespołu do dbałości o bezpieczeństwo żywności
- Strategia szkoleniowa dla nowych i stałych pracowników

11:15 - 11:30 - Przerwa kawowa

11:30 - 12:15 - Audytowanie systemu HACCP – przygotowanie do certyfikacji

- Przygotowania do audytów zewnętrznych, typowe błędy i jak ich unikać
- Wymogi certyfikacyjne HACCP i ISO 22000

12:15 - 13:00 - Przykłady dobrej praktyki w branży piekarniczej i cukierniczej

- Case study: przegląd wdrożeń HACCP w udanych przedsiębiorstwach

13:00 - 13:45 - Analiza ryzyka i przygotowanie na przyszłe zagrożenia

- Jak przewidywać przyszłe zagrożenia i ryzyka związane z bezpieczeństwem żywności?

13:45 - 14:30 - Podsumowanie szkolenia: kluczowe wnioski i wnioski na przyszłość

- Refleksje na temat całego szkolenia
- Otwarta dyskusja i pytania uczestników

14:30 - 14.45 - Zakończenie szkolenia

14.45-15.00 Walidacja, rozdanie certyfikatów

METODY STOSOWANE PODCZAS SZKOLENIA

Wykład z wykorzystaniem prezentacji multimedialnej.

Analiza studium przypadku.

Dyskusja moderowana.

Praca indywidualna z omówieniem.

Harmonogram

Liczba przedmiotów/zajęć: 7

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
1 z 7 Dzień 1: Wprowadzenie do Systemu HACCP i ISO 22000:2018	Danuta Piotrowska	20-01-2025	09:00	15:00	06:00

Przedmiot / temat zajęć	Prowadzący	Data realizacji zajęć	Godzina rozpoczęcia	Godzina zakończenia	Liczba godzin
2 z 7 Dzień 2: Analiza Zagrożeń i Krytyczne Punkty Kontroli (CCP)	Danuta Piotrowska	21-01-2025	09:00	15:00	06:00
3 z 7 Dzień 3: Wymogi Prawne i Zarządzanie Dokumentacją	Danuta Piotrowska	22-01-2025	09:00	15:00	06:00
4 z 7 Dzień 4: Praktyczne Wdrażanie HACCP w Piekarni i Cukierni	Danuta Piotrowska	23-01-2025	09:00	15:00	06:00
5 z 7 Dzień 5: Monitorowanie, Weryfikacja i Audyt HACCP	Danuta Piotrowska	24-01-2025	09:00	15:00	06:00
6 z 7 Dzień 6: Ciągłe Doskonalenie i Długoterminowe Zarządzanie HACCP	Danuta Piotrowska	25-01-2025	09:00	14:45	05:45
7 z 7 walidacja szkolenia	-	25-01-2025	14:45	15:00	00:15

Cennik

Cennik

Rodzaj ceny	Cena
Koszt przypadający na 1 uczestnika brutto	9 600,00 PLN
Koszt przypadający na 1 uczestnika netto	9 600,00 PLN
Koszt osobogodziny brutto	200,00 PLN
Koszt osobogodziny netto	200,00 PLN

Prowadzący

Liczba prowadzących: 1



1 z 1

Danuta Piotrowska

Przedsiębiorczyni od 25 lat. Trener i Konsultant prowadzący zajęcia posiada min. 120 godzin doświadczenia w prowadzeniu szkoleń o podobnej tematyce dla osób dorosłych w ostatnich dwóch latach (2020-2022). Diagnozy Wstępne - około 330 godzin. Doświadczenie zawodowe Lead Auditor ISO 9001:2015 Lead Auditor ISO 14001:2015, Lead Auditor ISO 45001:2018, Lead Auditor ISO 29990:2010. Była stałym konsultantem ONZ w zakresie doradztwa SZJ – projekt UMBRELLA. Publikacje w "Quality Problems" "Businessman Magazine", "Marketing Service", co-author książki "Quality Management in Company" (1994). Od 1997 roku prowadzi własną firmę doradczą „CDJ” Poznań w zakresie wdrożeń Systemów Zarządzania. Laureatka w konkursie "Kobieta Przedsiębiorcza 2003". Rekomendacja TUV Rheinland, Rekomendacja DNV Nagroda „Europrodukt” 2002 Rekomendacja SGS, Rekomendacja TUV Management Service, Akredytacja Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości "Wstęp do Jakości" - 2002, 2003, 2004. Certyfikant Konsultanta Funduszy UE. Realizacja około 400 wdrożeń/ projektów różnych w tym 9000, 14000, 45001. Od 1993 pomoc doradcza dla organizacji i podmiotów prywatnych. Działalność szkoleniowa i doradcza.

Informacje dodatkowe

Informacje o materiałach dla uczestników usługi

Wersja elektroniczna materiałów szkoleniowych.

Warunki uczestnictwa

-
- **Przed zapisem na szkolenie prosimy o kontakt w celu sprawdzenia dostępności wolnych miejsc**
 - 505 111 545
 - cdj@post.pl
-
- zakwalifikowanie się do programu oraz podpisanie umowy z operatorem i otrzymanie nr ID wsparcia.
-
- Po zakończeniu udziału w usłudze rozwojowej - szkoleniu uczestnik otrzyma zaświadczenie o jej ukończeniu. Warunkiem uzyskania zaświadczenia jest uczestnictwo w co najmniej 80% zajęć usługi rozwojowej.
-
- Posiadanie profilu Uczestnika w Bazie Usług Rozwojowych – BUR

Informacje dodatkowe

1. W przypadku finansowania ze środków publicznych w przynajmniej 70% - cena netto=brutto. Stawka vat zgodnie z art. 43 ust. 1 pkt 29 ustawy o vat. W przypadku finansowania poniżej 70% ze środków publicznych, doliczony zostanie vat 23% do ceny netto.
2. CDJ Sp z o.o. zawarła umowę z WUP w Toruniu w ramach Projektu Kierunek – Rozwój.

3. **Konieczne jest zawarcie umowy Uczestnika z CDJ Sp. z o.o z Poznania.**

4. Cena nie zawiera kosztów wyżywienia, noclegu i transportu uczestnika.

Adres

ul. Zagrodnicza 18/A

61-654 Poznań

woj. wielkopolskie

Udogodnienia w miejscu realizacji usługi

- Klimatyzacja
- Wi-fi

Kontakt



Danuta Piotrowska

E-mail cdj@post.pl

Telefon (+48) 505 111 545